

## **CHOKOLADEROULADE MED NOUGAT-ORANGE CREME OG KARMELGITTER**

### **INGREDIENSER ROULADE**

3 æg – 125 g sukker – 100 g hvedemel – 1 spsk kakao – 1 tsk bagepulver – 100 g mørk chokolade – 2 ½ dl piskefløde – 200 g blød nougat – revet skal af 1 økologisk appelsin

### **FREMGANGSMÅDE**

Varm fløden op til kogepunktet og smelt nougaten i den varme fløde under omrøring. Tilsæt revet appelsinskal og sæt det til afkøling. Pisk æg og sukker luftig og skummende. Sigt hvedemel, kakao og bagepulver i og vend det i æggesnapsen. Vend til sidst forsigtigt smeltet chokolade i dejen og smør den ud på en bageplade med bagepapir – ca 30x38 cm. Bag rouladen ved 210 grader i 8-10 min. Vend rouladen over på et nyt stykke bagepapir, træk forsigtigt det gamle af og lad den køle en smule af under et fugtigt viskestykke. Når nougatfløden er kold piskes den til flødeskum og smøres ud på rouladen. Rul den sammen og læg den i køleskab indtil servering.

www.madforsjov.dk 2011

### **KARMELGITTER**

Smelt 100g smør og 3 spsk sukker og lav 6 små kunstværker på bagepapir.

2 ½ dl stiftpisket fløde til pynt.